



Maailman paras suklaakakku



6 annosta

AINESOSAT

KAKUN AINESOSAT

200 g suolatonta voita
200 g tomusokeria
4 isoa kananmunaa
150 g jauhoja
50 g kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
50 g tummaa suklaata sulatettuna

KUORRUTTEEN AINESOSAT

400 ml kuohukermaa
150 g tummaa suklaata, rouheena
150 g maitosuklaata, rouheena
30 g suolatonta voita, isoina paloina

Koristeluun suklaahiutaleita

VALMISTELEMINEN

Sekoita kaikki kakun ainekset suklaata lukuun ottamatta kulhossa. Sekoita 2 minuuttia sähkövatkaimella tai kulhollisella sähkövatkaimella, kunnes seos on muuttunut vaaleaksi vaahdoksi. Lämmitä uuni 180 °C asteeseen CircoTherm® -kiertoilma-asetuksella. Voitele kaksi 20 cm pyöreää vuokaa ja vuoraa ne leivinpaperilla.

Lisää suklaa ja sekoita se taikinaan. Jaa seos tasan kahteen vuokaan ja paista noin 30-35 minuuttia, kunnes puutikkuun ei jää taikinaa.

Anna jäähtyä kokonaan.

Valmista kuorrute: kuumenna kermaa kattilassa ja nosta se levyttä juuri ennen kuin se alkaa kiehua. Kaada kuuma kerma kulhossa olevien suklaiden päälle. Anna olla hetki ja sekoita siten huolellisesti niin, että suklaa on sulanut kokonaan. Lisää voi ja sekoita, kunnes se on sulanut. Peitä kuorrute muovikelmulla ja laita jääkaappiin jäähtymään 10-15 minuutiksi.

Nosta toinen kakuista tarjoiluastialle. Levitä puolet kuorrutteesta sen päälle ja nosta päälle kakun toinen kerros. Levitä loput kuorrutteesta.

Koristele lopuksi suklaahiutaleilla ja tarjoile.